



Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière CFC 2026

Bell Suisse SA, une marque de produits alimentaires leader en Suisse, t'offre le départ parfait dans la vie professionnelle avec un apprentissage de boucher-charcutier/bouchère-charcutière CFC. Avec notre soutien, tu feras partie de la communauté des apprentis de Bell et tu débuteras ta carrière dans un environnement diversifié.

Bell Schweiz AG
Elsässerstrasse 174
4056 Bâle

Type de contrat Place d'apprentissage
Taux d'occupation 100%
Début de l'emploi 01.08.2026
Langue allemand

Tu as encore des questions ?



Simone Thommen
Coordinatrice de l'aménagement /
Responsable adjointe de la
formation professionnelle
+41 58 326 2238

Postuler en ligne



Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Vos tâches

- Tu choisis un métier d'avenir dans une branche extrêmement variée.
- Les bouchers-charcutiers reçoivent chez nous une formation de base. Il y est question des compétences de base telles que le désossage, la découpe et le dressage de morceaux de viande, la fabrication de produits alimentaires prêts à cuisiner et à poêler et le respect des directives en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de durabilité.
- Dans ce métier, tu choisis l'orientation qui te convient le mieux:
- Avec l'"extraction de la viande", tu apprends tout sur l'élevage des animaux et l'abattage, la découpe et le désossage dans les règles de l'art.
- Avec l'orientation "extraction" et la "spécialisation volaille", tu apprends l'extraction de la viande et la transformation de la volaille. Tu transformes, emballes et declares les produits pour le consommateur final. La garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité et d'hygiène sont également des objectifs d'apprentissage importants.
- La "transformation artisanale de la viande" est centrée sur la production de viande et d'autres matières premières pour en faire des denrées alimentaires de qualité.
- La "transformation de la viande" fait appel à ta créativité. Tu peux la mettre à l'épreuve avec des produits traiteurs, des plats froids et des plats cuisinés.
- La fabrication de produits prêts à la vente et le processus de fabrication dynamique dans une grande entreprise industrielle complètent ton apprentissage.

Ce que vous apportez

- Avoir terminé l'école obligatoire
- Aimer travailler avec des aliments et être soigneux
- Etre en forme physiquement et être habile de ses mains

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, vous bénéficiez de 35 jours de vacances, ce qui vous permet de vous reposer suffisamment et d'être ensuite en pleine forme pour le travail quotidien et l'école.



Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur : des repas fraîchement préparés dans notre restaurant du personnel, un menu de midi avec soupe et salade, de l'eau, du thé et des fruits gratuits ainsi que des produits de qualité à prix fortement réduits vous attendent dans notre magasin d'usine.



Mobilité

Benefit from our contribution to environmentally friendly travel, convenient public transport connections and a free SBB annual network rail card (GA).



Possibilités de développement professionnel

We will cover the cost of your training materials and contribute CHF 700 towards a laptop of your choice. We also support the vocational baccalaureate for apprenticeships with a federal diploma and offer you exciting opportunities for further employment in an international environment once you have completed your apprenticeship.